NEIPA 1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **79.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg *(69.2%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(15.4%)*	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg *(15.4%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	100 g	5 min	11 %
Whirlpool	Pałacowy	100 g	5 min	8.5 %
Na zimno	Galaxy	150 g	2 dni	15 %
Whirlpool	Zula	100 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Nelson Sauvin	150 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	72 ml	White Labs

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	7.92 g	Lallemand